

RECETA DE PASTEL DE CHOCOLATE



Ingredientes:



1 huevo

125 g de harina de repostería

125 ml de leche

40 g de cacao en polvo

100 g de azúcar

¼ de vaso de aceite

½ cucharada de levadura

1 pizquita de sal

Pepitas de chocolate



Preparar el horno a 180°C con calor por arriba y por abajo. Batimos el huevo con el azúcar. Le añadimos el aceite, la leche y la sal y removemos.

A continuación, incorporamos el chocolate en polvo y mezclamos. Por último, la levadura y la harina tamizada. Lo vamos echando poco a poco en un recipiente previamente hemos pintado las paredes con mantequilla y añadido un poco de harina para que no se nos pegue el pastel. Entre capa y capa añadimos las pepitas de chocolate, cantidad al gusto



Lo dejamos 35 o 40 minutos y ¡listo!

Lo podemos dejar así o bañarlo con una cobertura de chocolate (¡más chocolate por favor!)



Para la cobertura:



100 ml de nata para montar

130 g de chocolate para fundir

20 g de mantequilla sin sal

1 cucharada sopera de agua

En un cazo ponemos la nata y cuando hierva lo apartamos del fuego.



Añadimos el chocolate y la mantequilla y lo mezclamos todo. Cuando esté listo le echamos la cucharada de agua fría: esto le dará un aspecto extra brillante (¡ñam!)

Cuando el pastel este frio lo ponemos sobre una rejilla y vertemos el chocolate por encima



(pon algo debajo, ya que va a caer mucho chocolate. Ten preparada una cuchara, pero ssh... ¡yo no te he dicho nada!)



¡A DISFRUTAR!